

## 臺南市歸仁區歸仁國小113上學期午餐食材比價單(第19週~第21週1230--0117)

## 1. 類別：蔬菜類

比價時間：2024/12/24 13:40

週次	日期	品名	數量	單位	單價	總價	規格
019	2024/12/30	紅蘿蔔絲	30	k			切絲、實重、無變色變味
	2024/12/30	雞蛋	15	k			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2024/12/30	高麗菜	47	k			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2024/12/30	白蘿蔔丁	16	K			切丁、實重、無變色變味
	2024/12/30	玉米塊	16	K			非基改、切塊、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
	2024/12/30	秀珍菇	3	k			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/12/30	芹菜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2024/12/31	九層塔	1	K			無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2024/12/31	杏鮑菇(中)	6	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/12/31	瓠瓜絲	43	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/12/31	木耳絲	3	K			切絲、新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2024/12/31	紅蘿蔔絲	3	K			切絲、實重、無變色變味
	2024/12/31	蒜末	0.5	K			切末、實重、無變色變味
	2024/12/31	蚵白菜(有機)	40	K			有機蔬菜認證
	2024/12/31	青蔥	1	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2025/1/2	洋葱片	3	K			切片、實重、無變色變味
	2025/1/2	高麗菜	15	K			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/1/2	青蔥	2	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2025/1/2	蒜末	1	K			切末、實重、無變色變味
	2025/1/2	山東白菜	38	K			無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/1/2	青蔥	1	K			新鮮、質優、蔥味濃
	2025/1/3	洋葱丁	3	K			切丁、實重、無變色變味
	2025/1/3	馬鈴薯塊	22	K			切塊、實重、無變色變味
	2025/1/3	紅蘿蔔小塊	6	K			切塊、實重、無變色變味
	2025/1/3	刺瓜片	30	K			切片、實重、無變色變味
	2025/1/3	菠菜	40	K			有機蔬菜認證
	2025/1/3	蒜末	0.5	k			切末、實重、無變色變味
	2025/1/3	小白菜	2	K			履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/1/3	芹菜末	1	K			切末、實重、無變色變味
20	2025/1/6	杏鮑菇(中)	25	k			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/6	薑片	1	k			切片、實重、無變色變味
	2025/1/6	九層塔	1	k			無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2025/1/6	雞蛋	40	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/6	鮮綠花椰去梗	47	K			切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/1/6	鮮香菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/6	冬瓜片	15	K			切片、實重、無變色變味
	2025/1/6	薑絲	1	K			切絲、實重、無變色變味
	2025/1/6	鮮香菇(中)	3	K			新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/7	洋葱絲	10	K			切絲、實重、無變色變味
	2025/1/7	薑片	2	K			切片、實重、無變色變味
	2025/1/7	薑泥	0.5	K			切泥、實重、無變色變味
	2025/1/7	鮮玉米粒	30	K			非基改、顏色金黃有光澤、顆粒飽滿、幼嫩
	2025/1/7	雞蛋	10	K			雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/7	大黃瓜片	20	K			切片、實重、無變色變味
	2025/1/7	青松菜(有機)	37	K			有機蔬菜認證

	2025/1/8	紅蘿蔔丁	7	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/8	洋蔥丁	18	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/8	馬鈴薯丁	12	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/8	大蕃茄	10	K		表皮完整、無蟲蛀、內無黑腐、新鮮、實重
	2025/1/8	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2025/1/8	九層塔	0.5	k		無粗纖維、新鮮、實重、無變色變味
	2025/1/8	綠花椰	35	K		切小朵、去梗、無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/1/8	玉米筍	5	K		新鮮、實重、無變色變味
	2025/1/8	鴻禧菇	5	k		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/8	馬鈴薯丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/8	雞蛋	5	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/8	洋蔥丁	6	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/9	青蔥	2	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2025/1/9	海帶絲	15	K		相關檢驗合格
	2025/1/9	紅蘿蔔絲	2	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/1/9	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2025/1/9	高麗菜	45	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/1/9	鮮香菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/9	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
	2025/1/9	白蘿蔔丁	18	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/9	芹菜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2025/1/10	洋蔥絲	12	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/1/10	青蔥	3	K		新鮮、質優、蔥味濃
	2025/1/10	蒜末	1	K		切末、實重、無變色變味
	2025/1/10	南瓜丁	30	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/10	雞蛋	12	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/10	青油菜(有機)	37	K		有機蔬菜認證
	2025/1/10	蒜末	0.5	K		切末、實重、無變色變味
21	2025/1/13	紅蘿蔔塊	12	K		切塊、實重、無變色變味
	2025/1/13	白蘿蔔塊	15	K		切塊、實重、無變色變味
	2025/1/13	大蕃茄	30	K		表皮完整、無蟲蛀、內無黑腐、新鮮、實重
	2025/1/13	雞蛋	15	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/13	味美菜(有機)	40	K		有機蔬菜認證
	2025/1/13	金針菇	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/13	冬瓜丁	15	K		切丁、實重、無變色變味
	2025/1/13	雞蛋	5	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/13	薑絲	1	k		切絲、實重、無變色變味
	2025/1/14	高麗菜	38	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/1/14	蒜末	0.5	k		切末、實重、無變色變味
	2025/1/14	薑絲	1	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/1/14	小白菜	2	K		履歷蔬菜，無泥土、不可用報紙覆蓋
	2025/1/14	蒜泥	1	K		切泥、實重、無變色變味
	2025/1/14	海帶結	16	K		相關檢驗合格
	2025/1/15	洋蔥絲	3	K		切絲、實重、無變色變味
	2025/1/15	金針菇	6	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/15	高麗菜	20	K		無泥土、不可用報紙覆蓋、內不可黑腐
	2025/1/15	杏鮑菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏
	2025/1/15	雞蛋	10	K		雞蛋噴印-洗選鮮蛋
	2025/1/15	鮮香菇(中)	3	K		新鮮，色澤形狀完整、不泡水、不生黏



請檢查公司章及負責人章是否蓋齊。

事

5. 如以不良品或魚目混珠經查證屬實該廠商則永不錄用, 並負責賠償該貨款金額。

6. 包裝密封完整、不得破損、碰撞凹陷等, 產品標示需完整並符合產品標示規定。產地不接受中國出產、製造, 若有違規拒收, 並取消供貨廠商資格。

項

7. 以上不符合規定者, 依"合格廠商合約書"辦理。

8. 送貨時間之指定時間送交本校廚房, 逾時不收退貨。若遇天然災害, 政府通令停課則貨品停送並於標期內作機動性調整。

廠商名稱：

(印) 負責人：

(  
印  
)

營利事業統一編號：

電話：

地址：